



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ PASTASI

Tabanı için:

1 litre süt

10 yemek kaşığı şeker

10 yemek kaşığı irmik

1 paket kakaolu bisküvi

Üstü için:

1 paket muzlu jöle

1 adet muz

1 adet şeftali

Bisküvi hariç bütün taban malzemeleri sürekli karıştırılarak muhallebi kaynatılır.

Bisküvi robottan geçirilerek ufalanır.

Sudan geçirilmiş kelepçeli bir kalıba muhallebinin yarısı dökülür.

Üstü ufalanmış bisküvilerle kaplanır.

Kalan muhallebi ile bisküvilerin üstü örtülür.

Muhallebi soğuyunca dilimlenen meyveler dizilir.

Bu arada paketdeki tarife göre jöle hazırlanır.

Meyvelerin üzeri jöle ile kaplanır.

Dondurulmak üzere dolaba kaldırılır.

Jöle donduğunda kalıbın çemberi çıkartılıp servis edilir.